

• *Jerut.* •



Catalogo de Productos



Bienvenido a Industrias Jerut, esperamos que nuestra marca y nuestros productos te inspire y te sirva de la misma manera que nos han servido y nos han inspirado a nosotros.

Vivimos en un mundo inundado de comida procesada y genéticamente modificada. Tenemos la firme convicción que, si volvemos a usar los productos que usaban nuestros antepasados en esta vida moderna, traeremos de vuelta un sentido de la conciencia, la pasión, la pureza y una sensación general de bienestar. Te invitamos a usar y disfrutar nuestros productos, para mejorar este sentido de conciencia y de esta manera quitar un ladrillo más al muro que te separa del bienestar y de la salud.



# Mantequilla Artesanal



Los orígenes de la mantequilla se encuentran en Mesopotamia entre el 9.000 y 8.000 A. de C. siendo de oveja o cabra, que en ese tiempo ya se domesticaban. La mantequilla en Europa, en la época medieval se elaboraba de manera artesanal y era considerada como un producto muy costoso, disponible solo para las clases más pudientes o para quienes la comercializaban. En Industrias Jerut elaboramos la mantequilla con crema de leche de vaca cruda higienizada, de manera artesanal, sin preservantes, sin sal, sin colorantes, sin aromas, completamente natural y como dicen nuestros ya fieles consumidores: “evocando la pureza y el sabor natural de las mantequillas que elaboraban nuestras abuelas”.

# Mantequilla Ghee

La ghee, originaria de la India, es llamada “oro líquido”, se tiene como un símbolo de pureza y como un alimento que ayuda a promover la salud del organismo. Es la fuente más saludable de grasa comestible y es un alimento vital para la buena digestión, la salud de la piel, la claridad mental y la asimilación de nutrientes dentro del cuerpo. Es una grasa clarificada pura, obtenida exclusivamente de mantequilla, mediante un proceso que resulta en la eliminación total de la humedad, donde también además se retiran los sólidos lácteos no grasos (lactosa, azúcar de la leche, y caseína, proteína de la leche), que le confiere al producto un sabor, estructura física y textura que le son característicos. La ghee contiene grasas saturadas de cadena corta y media que la hacen fácilmente digerible, grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas, vitaminas A, D, E y K. A diferencia de los tradicionales aceites de cocina, el punto de humo (Temperatura a la cual una grasa o aceite comienza a quemarse) de la ghee está en un rango de 220°C y 250°C, lo que la hace perfecta para técnicas de cocción que requieran temperaturas elevadas (tostar, dorar, saltear o freír).



# Ghee con Curcuma



La cúrcuma es una planta de origen asiático, muy usada comúnmente en gastronomía como especia aromática, para dar un toque de color y sabor picante a los platos, su principal componente es la curcumina. Estudios han demostrado su capacidad antiinflamatoria, antioxidante, antibacteriana, es citoprotectora (protectora de las células) y hepatoprotectora (protectora de células hepáticas). La ghee potencializa estas propiedades terapéuticas. La cúrcuma que empleamos en INDUSTRIAS JERUT es cultivada en la isla de Capurganá, totalmente orgánica, deshidratada al sol y molida por nativos de la isla.

# Mantequilla Artesanal



250 g

500 g



1000 g



1 Arroba

# Mantequilla Ghee

100 g



200 g



300 g



400 g



# Ghee con Curcuma

200 g



300 g



Contáctanos...

